

Domaine Stéphane Tissot - Vin Jaune Mailloche - 2017 - blanc



Voici un des terroirs les plus emblématiques du Domaine : après de longues années passées à observer le comportement des vignes sur ce terroir du Lias, Stéphane a tout naturellement décidé d'en isoler la production de vieux pieds de savagnin pour enrichir son extraordinaire collection de vins jaunes parcellaires.

Sur cette colline en pente douce, les vignes s'immiscent dans un substrat singulier où la roche s'est progressivement dégradée pour créer cette couche profonde de marnes argileuses compactes. Celles-ci limitent l'influence du socle calcaire, encore présent dans les sous-sols et contribuent à donner au vin sa subtilité aromatique, sa structure longiligne aux notes tourbées, mais aussi ses accents citronnés caractéristiques.

Malheureusement, le millésime 2017 restera dans les mémoires pour ses rendements extrêmement faibles. La raison est simple : le gel a frappé durement le vignoble jurassien, à plusieurs reprises au cours du mois d'avril, alors que les bourgeons étaient déjà sortis. Si l'on ajoute à cela les semaines froides et pluvieuses qui ont succédé à cet épisode, ce sont des déficits de récolte compris entre 40 et 100% auxquels Stéphane a été confronté.

Une situation d'autant plus regrettable que le reste de la saison fut presque idyllique, avec un peu d'eau mais pas trop et un été fabuleux pour la maturation des raisins. Au final, après des vendanges précoces, ce sont des raisins splendides que Stéphane a rentré au chai : maturité, équilibre, alcool, acidité, structure, tout y était... sauf les rendements !

Ce millésime 2017, au profil pourtant concentré et plutôt solaire, révèle de fort belle manière la signature minérale et acidulée si subtile du terroir de La Mailloche. Le nez demande du temps pour s'ouvrir pleinement. Il révélera alors une dimension à la fois florale et épicée, entre pot-pourri de fleurs séchées, céréales battues, citronnelle, noix fraîche, pointe de curry, poivre Timut, cédrat confit, bergamote, humus et champignons frais, citronnelle et pâte de coing.

Un vin dense, puissant en bouche, mais fuselé et tonique. Il est porté de bout en bout par une structure dynamique aux accents stimulants de zestes d'agrumes et une touche évoquant le bâton de réglisse.

Toujours d'une grande finesse, il brillera sur des ris de veau aux morilles, mais aussi un curry madras de poulet et légumes ou encore une truite aux

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

amandes.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Vin Jaune Mailloche - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : floral, épicé : pot-pourri de fleurs séchées, céréales battues, citronnelle, noix fraîche, pointe de curry, poivre Timut, cédrat confit, bergamote, humus et champignons frais, citronnelle et pâte de coing.

Bouche : Un vin dense, puissant en bouche, mais fuselé et tonique. Il est porté de bout en bout par une structure dynamique aux accents stimulants de zestes d'agrumes et une touche évoquant le bâton de réglisse.

Accords mets-vins : il brillera sur des ris de veau aux morilles, mais aussi un curry madras de poulet et légumes ou encore une truite aux amandes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2047

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : biologique et biodynamique